

MWN 400

MWN 410

MWN 440

Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
הוראות שימוש



Návod k použití
Návod na použitie
Instrucţiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации
تعليمات وكيفية الاستعمال

for
IKEA®
from
Whirlpool®



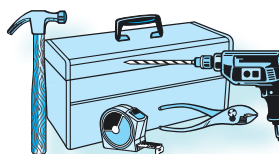
INSTALACJA



MONTAŻ URZĄDZENIA



INSTALUJĄC URZĄDZENIE należy przestrzegać załączonych oddzielnie instrukcji montażu.



PRZED PODŁĄCZENIEM



SPRAWDZIĆ, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z tym, jakie jest w Państwa mieszkaniu.

PRZED MONTAŻEM SPRAWDZIĆ, czy komora jest pusta.

SPRAWDZIĆ, CZY URZĄDZENIE NIE JEST USZKODZONE. Sprawdzić, czy drzwiczki kuchni dokładnie przylegają do urządzenia po zamknięciu. Opróżnić kuchenkę i oczyścić jej wnętrze przy pomocy miękkiej, wilgotnej ściereczki.



NIE NALEŻY URUCHAMIAĆ URZĄDZENIA jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli nie działa ono prawidłowo lub, gdy zostało uszkodzone bądź spadło. Nie zanurzać kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie. Przewód zasilający należy utrzymywać z dala od gorących powierzchni. Mogą one spowodować porażenie prądem, pożar i inne zagrożenia.

PO PODŁĄCZENIU

KUCHENKA DZIAŁA TYLKO przy prawidłowo zamkniętych drzwiczkach.



ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI, URZĄDZENIE musi zostać uziemione. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia ciała osób, zwierząt oraz uszkodzenia przedmiotów wynikłe z niespełnienia tego wymogu.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy spowodowane niezastosowaniem się użytkownika do niniejszych instrukcji.



WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA



PROSIMY O UWAŻNE PRZECZYTANIE I ZACHOWANIE NA PRZYSZŁOŚĆ



NIE NALEŻY PODGRZEWać ANI STOSOWAć PALNYCH MATERIAŁÓW wewnątrz lub w pobliżu kuchenki. Opary mogą spowodować zagrożenie pożarem lub wybuchem.



NIE NALEŻY UŻYWAć KUCHENKI MIKROFALOWEJ do suszenia tkanin, papieru, przypraw, ziół, drewna, kwiatów lub innych palnych materiałów. Może to spowodować pożar.



JEŚLI MATERIAŁ ZNAJDUJĄCY SIĘ WENĄTRZ LUB NA ZEWNĄTRZ KUCHENKI ZAPALI SIĘ, należy trzymać drzwiczki zamknięte i wyłączyć kuchenkę. Odłączyć kabel zasilający lub wyłączyć zasilanie na tablicy bezpiecznikowej lub wyłącznikowej.



NIE NALEŻY GOTOWAć ŻYWNÓŚCI ZBYT DŁUGO. Może to spowodować pożar.



NIE NALEŻY ZOSTAWIAć KUCHENKI BEZ NADZORU, zwłaszcza, gdy do gotowania używa się pojemników papierowych lub z innych łatwopalnych materiałów. Papier może się zwęglić lub zapalić, zaś niektóre rodzaje plastiku mogą się topić podczas podgrzewania żywności.



NIE NALEŻY STOSOWAć PRODUKTÓW chemicznych, powodujących korozję lub łatwo odparowujących. Zakupiona kuchenka została zaprojektowana specjalnie do podgrzewania i gotowania produktów żywnościowych. Nie jest ona przeznaczona do celów przemysłowych ani laboratoryjnych.



DZIECI MOGĄ obsługiwać kuchenkę bez nadzoru osób dorosłych jedynie wówczas, gdy zostały odpowiednio poinstruowane, jak należy bezpiecznie obchodzić się z urządzeniem i rozumieją zagrożenia wynikające z niewłaściwego użycia kuchenki.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez małe dzieci oraz osoby niepełnosprawne bez nadzoru.

Należy uważać, aby kuchenka nie była przedmiotem zabaw małych dzieci.

Jeśli kuchenka posiada tryb kombinowany, w związku z wytwarzanymi wysokimi temperaturami, dzieci mogą używać kuchenkę jedynie pod nadzorem osób dorosłych.



NIE NALEŻY UŻYWAć kuchenki do podgrzewania potraw w szczelnych pojemnikach.

Wzrost ciśnienia może spowodować szkody przy otwieraniu lub nawet spowodować wybuch.



NALEŻY OKRESOWO SPRAWDZAć czy nie są uszkodzone uszczelki drzwiczek oraz miejsca w ich pobliżu. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń, nie należy używać kuchenki, aż do czasu naprawienia uszkodzeń przez wykwalifikowanego technika serwisu.

JAJKA

NIE NALEŻY UŻYWAć KUCHENKI mikrofalowej do gotowania lub podgrzewania całych jaj w skorupce lub bez, gdyż mogą eksplodować nawet po zakończeniu gotowania.





ŚRODKI OSTROŻNOŚCI



UWAGI OGÓLNE

NINIEJSZE URZĄDZENIE PRZEZNACZONE JEST WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO!

NIE MOŻNA WŁĄCZAĆ KUCHENKI BEZ POTRAW W ŚRODKU, jeśli wybrano funkcję mikrofala. Taka eksploatacja urządzenia może spowodować jego uszkodzenie.

PODZAS WYKONYWANIA PRÓB PRACY kuchenki, należy włożyć do środka szklankę z wodą. Woda pochłania energię mikrofala i kuchenka nie ulegnie uszkodzeniu.

KOMORĘ KUCHENKI NIE NALEŻY WYKORZYSTYWAĆ jako szafki.

NALEŻY USUNĄĆ METALOWE WIĄZANIA torbek papierowych lub plastikowych, zanim zostaną włożone do kuchenki.



SMAŻENIE NA OLEJU

KUCHENKI MIKROFALOWEJ nie należy używać do smażenia na oleju, ponieważ nie jest możliwe kontrolowanie jego temperatury.



NALEŻY UŻYWAĆ RĘKAWIC LUB OCHRONIACZY, aby zapobiec poparzeniom podczas dotykania pojemników, części kuchenki i naczyń.

PŁYNY

Np. NAPOJE CZY WODA. Przegrzanie płynu ponad punkt wrzenia może nastąpić bez oznak wrzenia. Może to prowadzić do nagłego wygotowania się gorącego płynu.



Aby do tego nie dopuścić, należy wykonać następujące czynności:

1. Należy unikać stosowania pojemników o prostych krawędziach i wąskich szyjkach.
2. Wymieszać płyn przed wstawieniem go do kuchenki i pozostawić w naczyniu tyżeczkę do herbaty.
3. Po podgrzaniu odczekać chwilę, a następnie ponownie zamieszać i ostrożnie wyjąć naczynie z kuchenki.

OSTRZEŻENIE

DODATKOWYCH INFORMACJI należy szukać w książkach kucharskich podających przepisy na gotowanie w kuchenkach mikrofalowych. Szczególną ostrożność należy zachować zwłaszcza podczas gotowania i podgrzewania potraw zawierających alkohol.

Po PODGRZANIU POTRAW LUB PŁYNÓW dla dzieci w słoiczku lub butelce dla niemowląt, należy zawsze



wymieszać zawartość i sprawdzić temperaturę przed podaniem. Zapewni to równomierne rozprowadzenie ciepła i uniknięcie ryzyka poparzeń.

Przed podgrzewaniem należy zdjąć pokrywkę i smoczek!



AKCESORIA



UWAGI OGÓLNE

NA RYNKU DOSTĘPNE są różne akcesoria przeznaczone do kuchenek. Przed ich zakupem, należy upewnić się, czy nadają się do kuchenek mikrofalowych.

PRZED UŻYCIEM NACZYŃ, należy upewnić się, czy są one odporne na działanie wysokich temperatur i poddać je na krótko działaniu mikrofal.



PO WŁOŻENIU ŻYWNOSCI I WYPOSAŻENIA do kuchenki, należy sprawdzić czy nie stykają się ze ściankami.

Jest to szczególnie ważne w przypadku sprzętu metalowego.

W PRZYPADKU ZETKNIĘCIA SIĘ METALOWYCH elementów z wnętrzem pracującej kuchenki może dojść do powstania iskier, które mogą spowodować uszkodzenie kuchenki.

ZANIM URUCHOMIMY KUCHENKĘ, należy zawsze sprawdzać, czy talerz obrotowy może się swobodnie obracać.

PODSTAWKA POD TALERZ OBROTOWY

SZKLANY TALERZ OBROTOWY należy stawiać na podstawce obrotowej. Na podstawie talerza obrotowego nie należy kłaść żadnych innych naczyń.



- ☞ Zainstalować podstawkę pod talerz obrotowy wewnątrz kuchenki.

SZKLANY TALERZ OBROTOWY

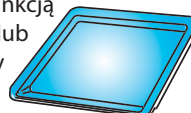
SZKLANY TALERZ OBROTOWY WINIEN BYĆ UŻYWANY zawsze, niezależnie od sposobu gotowania. Służy on do zbierania kapiącego sosu oraz cząstek żywności, które mogłyby zabrudzić i zaplamieć wnętrze kuchenki.



- ☞ Szklany talerz obrotowy należy umieścić na jego podstawce.

BLACHA DO PIECZENIA

PODCZAS PIECZENIA JEDYNI z funkcją wymuszonego nadmuchu lub podczas grillowania, należy używać blachy do pieczenia. Nie wolno jej używać w połączeniu z mikrofalami.



PODSTAWKA DRUCIANA

PODSTAWKA DRUCIANA JEST PRZEZNACZONA do pieczenia z funkcją Wymuszonego Nadmuchu, Grilla, Wymuszonego Nadmuchu Combi, Wymuszonego Nadmuchu Auto Combi lub Turbo Grill Combi.



W CZASIE GRILLOWANIA BEZ UŻYCIA MIKROFAL, potrawę należy zbliżyć do górnego elementu grzewczego kładąc ją w tym celu na podstawkę drucianą.



UCHWYT NA BUTELKĘ DLA NIEMOWŁĄT

Z UCHWYTU NA BUTELKĘ DLA NIEMOWŁĄT należy korzystać podczas podgrzewania żywności dla niemowląt w butelkach, które są zbyt wysokie, aby mogły stać samodzielnie w kuchenie.



Aby uzyskać więcej informacji na temat podgrzewania żywności dla niemowląt, prosimy zapoznać się także z informacjami w rozdziale "Środki ostrożności".



ZABEZPIECZENIE PRZED URUCHOMIENIEM / ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI



ZABEZPIECZENIE PRZED URUCHOMIENIEM AKTYWUJE SIĘ AUTOMATYCZNIE PO UPŁYWIE jednej minuty od chwili, kiedy kuchenka znajdzie się w "trybie czuwania". (Kuchenka znajduje się w "trybie czuwania", gdy wyświetlacz jest ustawiony na zegar 24 godzinny lub gdy jest wygaszony).



NALEŻY OTWORZYĆ I ZAMKNAĆ DRZWIČKI, np. w celu włożenia potrawy do środka, zanim nastąpi zwolnienie blokady. Na wyświetlaczu pojawi się napis "door" (drzwiczki).

door

PRZERYWANIE LUB ZATRZYMYWANIE GOTOWANIA

PRZERWANIE PROCESU GOTOWANIA:

GOTOWANIE MOŻNA PRZERWAĆ OTWIERAJĄC drzwiczki, aby sprawdzić, odwrócić lub wymieszać potrawę. Ustawienia kuchenki są zachowywane w pamięci przez 10 minut.



ABY KONTYNUOWAĆ GOTOWANIE:

NALEŻY ZAMKNAĆ DRZWICZKI i JEDEN RAZ nacisnąć przycisk "Start". Gotowanie będzie kontynuowane od momentu przerwania.



DWUKROTNE NACIŚNIĘCIE PRZYCISKU "Start" przedłuża czas gotowania o 30 sekund.

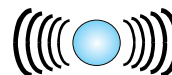
JEŚLI NIE CHCEMY KONTYNUOWAĆ GOTOWANIA:

NALEŻY WYJĄĆ POTRAWĘ, zamknąć drzwiczki i nacisnąć przycisk STOP.



BRZĘCZYK KUCHENKI BĘDZIE sygnalizował co minutę, przez 10 minut, że gotowanie zostało zakończone.

Aby skasować ten sygnał, należy nacisnąć przycisk STOP lub otworzyć drzwiczki.



UWAGA: Należy pamiętać, że jeśli po zakończeniu procesu gotowania otworzy się, a następnie zamknie drzwiczki, to ustawienia pozostaną zachowane tylko przez 60 sekund.



STOPIEŃ WYSMAŻENIA / DOGOTOWANIA



USTAWIENIE "STOPNIA WYSMAŻENIA/DOGOTOWANIA"

JEST DOSTĘPNE W NASTĘPUJĄCYCH FUNKCJACH:

AUTOMATYCZNE PODGRZEWANIE

AUTOMATYCZNE GOTOWANIE

WYMUSZONY NADMUCH AUTO COMBI

WYŻEJ WYMIONIONE funkcje dają możliwość indywidualnej kontroli wyniku gotowania poprzez wybór opcji "Stopień wysmażenia/dogotowania". Opcja ta pozwala uzyskać wyższą lub niższą temperaturę końca gotowania od tej ustawionej fabrycznie.

PODZAS KORZYSTANIA z jednej z tych funkcji, piekarnik automatycznie wybiera ustawienie fabryczne. Takie ustawienie zapewnia zazwyczaj najlepsze rezultaty gotowania. Jeśli jednak przygotowywane potrawy są zbyt gorące do spożycia bezpośrednio po wyjęciu z piekarnika, przed kolejnym gotowaniem można odpowiednio zmienić ustawienia danej funkcji. W tym celu, po naciśnięciu przycisku Start, należy za pomocą pokrętła regulacyjnego wybrać poziom "Stopnia wysmażenia/dogotowania".

STOPIEŃ WYSMAŻENIA / DOGOTOWANIA	
POZIOM	EFEKT
H, 2	POZWALA UZYSKAĆ NAJWYŻSZĄ TEMPERATURĘ POD KONIEC GOTOWANIA
H, 1	POZWALA UZYSKAĆ WYŻSZĄ TEMPERATURĘ POD KONIEC GOTOWANIA
- - - -	STANDARDOWE USTAWIENIE FABRYCZNE
Lo 1	POZWALA UZYSKAĆ NIŻSZĄ TEMPERATURĘ POD KONIEC GOTOWANIA
Lo 2	POZWALA UZYSKAĆ NAJNIŻSZĄ TEMPERATURĘ POD KONIEC GOTOWANIA

UWAGA:

STOPIEŃ WYSMAŻENIA/DOGOTOWANIA można ustawić lub zmienić tylko podczas pierwszych 20 sekund pracy.



CHŁODZENIE



PO ZAKOŃCZENIU FUNKCJI, kuchenka przeprowadza procedurę chłodzenia. Jest to normalne zjawisko. Po przeprowadzeniu procedury, kuchenka wyłącza się automatycznie.

PROCEDURĘ CHŁODZENIA można przerwać bez żadnego uszczerbku dla kuchenki otwierając drzwiczki.



MINUTNIK (TIMER) KUCHENNY



Z FUNKCJI TEJ MOŻNA KORZYSTAĆ, gdy należy zmierzyć dokładny czas, np. podczas gotowania jajek lub wyrastania ciasta przed jego pieczeniem itd.

- 1 **USTAWIĆ POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE** na zero.
- 2 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby ustawić czas.

MINUTNIK AUTOMATYCZNIE ROZPOCZNIE odliczanie po upływie 1 sekundy.
GDY MINUTNIK ZAKOŃCZY ODLICZANIE, rozlegnie się sygnał akustyczny.



ZEGAR



PO PODŁĄCZENIU URZĄDZENIA do sieci po raz pierwszy lub po przerwie w dopływie prądu, wyświetlacz jest wygaszony. Jeżeli nie ustawimy zegara, wyświetlacz pozostanie pusty, aż do momentu ustawienia czasu gotowania.

- 1 **USTAWIĆ POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE** na zero.
- 2 **NACISNĄĆ I PRZYTRZYMAĆ PRZycisk SELECT** przez 3 sekundy, dopóki nie zacznie migać cyfra po lewej stronie (godzinowa).
- 3 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM** w celu ustawienia godziny.
- 4 **PONOWNIE NACISNĄĆ PRZycisk "Select"**. Migają dwie, prawe cyfry (minuty).
- 5 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM** w celu ustawienia minut.
- 6 **PONOWNIE NACISNĄĆ PRZycisk "Select"**.

ZEGAR JEST NASTAWIONY i uruchomiony.

CHCĄC USUNĄĆ WYŚWIETLANIE ZEGARA, po jego ustawieniu wystarczy ponownie nacisnąć przycisk zegara i przytrzymać go przez 3 sekundy, a następnie nacisnąć przycisk Stop.

ABY PRZYWRÓCIĆ WYŚWIETLANIE ZEGARA, należy postępować jak podano poniżej.

UWAGA: PODCZAS URUCHAMIANIA ZEGARA DRZWICZKI POWINNY BYĆ OTWARTE.

Na zakończenie całej operacji mamy 10 minut. Jeśli drzwiczki są zamknięte, na każdy krok mamy 60 sekund czasu.



GOTOWANIE I PODGRZEWANIE ZA POMOCĄ MIKROFAL



FUNKCJA TA JEST PRZEZNACZONA do normalnego gotowania i podgrzewania takich potraw, jak warzywa, ryby, ziemniaki i mięso.

- 1 **OBRÓCIĆ POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE** na mikrofalę.
- 2 **OBRAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby ustawić czas.
- 3 **NACISNĄĆ PRZYCIŚK "SELECT"**, aby wybrać poziom mocy.
- 4 **OBRAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby ustawić żądany poziom mocy.
- 5 **NACISNĄĆ PRZYCIŚK "START"**.



Po rozpoczęciu procesu gotowania:

Można łatwo zwiększać czas gotowania o kolejne 30-sekundowe okresy naciskając przycisk "Start". Każde naciśnięcie zwiększa czas gotowania o 30 sekund. Obracając pokrętkę +/- można również zmienić czas, wydłużając lub skracając go.

NACISKAJĄC PRZYCIŚK "SELECT", można przełączać między funkcją czas gotowania a funkcją poziom mocy. Obie funkcje można modyfikować w czasie gotowania obracając pokrętkę regulacyjną.

WYBIERANIE POZIOMU MOCY

TYLKO MIKROFALE	
ZASILANIE	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:
JET (900 W)	PODGRZEWANIE NAPOJÓW , wody, rzadkich zup, kawy, herbaty lub innych produktów o dużej zawartości wody. Jeśli produkt zawiera jaja lub masy kremowe, należy wybrać mniejszą moc.
750 W	GOTOWANIE ryb, warzyw, mięsa, itp.
650 W	Do POTRAW , których nie można mieszać.
500 W	GOTOWANIE WYMAGAJĄCE dużej dokładności, np. sosów z dużą zawartością białka, potraw, których głównymi składnikami są jaja i ser oraz do dogotowywania potraw duszonych.
350 W	GOTOWANIE GULASZU , roztopianie masła.
160 W	ROZMRAŻANIE . Zmiękczenie masła, sera.
90 W	UTRZYMANIE CIEPŁA .
0 W	USTAWIANIE CZASU dochodzenia.



FUNKCJA "JET" (SZYBKIE PODGRZEWANIE)



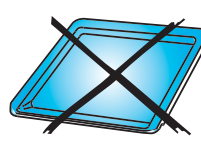
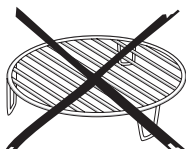
FUNKCJA TA SŁUży do szybkiego podgrzewania potraw zawierających dużo wody, takich jak: klarowne zupy, kawa lub herbata.

①

②

- 1 OBRÓCIĆ POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE NA mikrofalę.
- 2 NACISNĄĆ PRZYCIŚK "START".

FUNKCJA TA URUCHAMIA SIĘ AUTOMATYCZNIE z pełną mocą mikrofal oraz czasem gotowania ustawionym na 30 sekund. Każde naciśnięcie zwiększa czas gotowania o 30 sekund. Po uruchomieniu funkcji, obracając pokrętkę w kierunku zgodnym lub przeciwnym do ruchu wskazówek zegara można wydłużyć lub skrócić czas.



ROZMRAŻANIE W TRYBIE RĘCZNYM



RĘCZNE ROZMRAŻANIE należy wykonać według procedury podanej w punkcie "Gotowanie i podgrzewanie za pomocą mikrofal", nastawiając moc na 160 W.

NALEŻY REGULARNIE SPRAWDZAĆ POTRAWĘ. Ustalenie prawidłowego czasu dla małych ilości ulubionych potraw jest możliwe po zdobyciu doświadczenia.

ZAMROŻONE POTRAWY, umieszczone w opakowaniach z folii plastikowej lub kartonowych, można umieszczać bezpośrednio w kuchenke, o ile nie mają one metalowych części (np. metalowe zszywki).

KSZTAŁT OPAKOWANIA wpływa na czas rozmrażania. Opakowania płytke rozmrażają się szybciej niż opakowania głębokie.

NALEŻY ODDZIELAĆ POSZCZEGÓLNE KAWAŁKI, kiedy zaczynają się rozmrażać. Oddzielne plasty szybciej się rozmrażają.

ZABEZPIECZYĆ NIEKTÓRE CZĘŚCI PRODUKTU niewielkimi kawałkami folii aluminiowej, jeżeli zaczyna się rozgrzewać (np. nóżki kurczaka lub skrzydełka).



DUŻE KAWAŁKI NALEŻY ODWRACAĆ w połowie procesu rozmrażania.

POTRAWY GOTOWANE, WYWARY I SOSY MIĘSNE rozmrażają się lepiej gdy je zamieszamy.

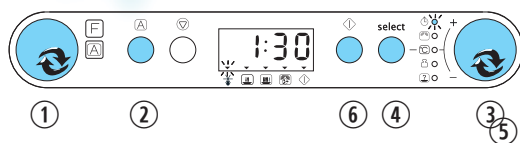
ZALECA SIĘ NIE ROZMRAŻAĆ CAŁKOWICIE produktu i pozwolić na dokończenie procesu w czasie dochodzenia.

CZAS DOCHODZENIA, PO ROZMRAŻANIU, ZAWSZE POLEPSZA rezultaty, ponieważ następuje wyrównanie temperatury wewnątrz potrawy.





ROZMRAŻANIE (JET DEFROST)



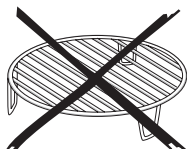
FUNKCJI TEJ MOŻNA UŻYWAĆ TYLKO, jeśli waga netto produktów wynosi 100 g - 3 kg.
ŻYWNOSĆ NALEŻY ZAWSZE POŁOŻYĆ na szklanym talerzu obrotowym.

- 1 OBRÓCIĆ POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE NA "Auto".
- 2 NACISNĄĆ PRZYCISK "Auto", aby wybrać żądaną funkcję automatyczną.
- 3 OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aby wybrać odpowiednią klasę produktów spożywczych.
- 4 NACISNĄĆ PRZYCISK "SELECT" (WYŚWIETLONA ZOSTANIE DOMYŚLNA WAGA).
- 5 ABY USTAWIĆ WAGĘ PRODUKTU, NALEŻY obracać pokrętle regulacyjnym.
- 6 NACISNĄĆ PRZYCISK "START".

W POŁOWIE CYKLU ROZMRAŻANIA kuchenka przerywa pracę i wyświetla napis *Turn Food* (obrócić potrawę).

- ↺ Otworzyć drzwiczki.
- ↺ Obrócić potrawę.
- ↻ Zamknąć drzwiczki i ponownie włączyć kuchenkę naciskając przycisk "Start".

UWAGA: kuchenka ponownie uruchomi się po upływie 2 minut, jeśli potrawa nie zostanie odwrócona. W takim przypadku czas rozmrażania będzie dłuższy.





ROZMRAŻANIE (JET DEFROST)



FUNKCJA TA WYMAGA PODANIA wagi netto potrawy.

POTRAWY MROŻONE:

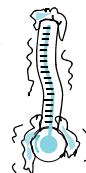
JEŚLI WAGA JEST MNIEJSZA LUB WIĘKSZA NIŻ ZALECANA: należy postępować zgodnie z instrukcją "Gotowanie i podgrzewanie za pomocą mikrofal", a do rozmrażania ustawić moc 160 W.



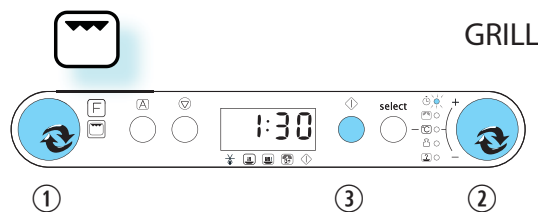
POTRAWY MROŻONE:

JEŚLI TEMPERATURA ŻYWNOŚCI jest wyższa od głęboko zamrożonej (-18°C), należy wybrać mniejszą wagę żywności.

JEŚLI TEMPERATURA PRODUKTÓW spożywczych jest niższa od głęboko zamrożonej (-18°C), należy wybrać większą wagę produktów.



POTRAWA		ILOŚĆ	RADY
	1 MIĘSO	100 G - 2 KG	Mięso mielone, kotlety, steki lub pieczenie.
	2 DRÓB	100 G - 3 KG	Kurczak w całości, w kawałkach lub filety.
	3 RYBY	100 G - 2 KG	Całe steki lub filety.
	4 WARZYWA	100 G - 2 KG	Warzywa mieszane, groszek, brokuły, itp.
	5 PIECZYWO	100 G - 2 KG	Bochenek, bułka lub bułeczki.
W ODNIESIENIU DO ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, NIEWYMIENIONYCH W TABELI, oraz jeśli waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z instrukcją "Gotowania i podgrzewania za pomocą mikrofal", a do rozmrażania ustawić moc 160 W.			



GRILL

UŻYWAĆ TEJ FUNKCJI dla szybkiego przyrumienienia powierzchni potrawy.

POTRAWY TAKIE JAK SER, TOSTY, STEKI ORAZ KIEŁBASKI należy umieszczać na blasze do pieczenia.

- 1 **OBRÓCIĆ POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE** na "Grill".
- 2 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby ustawić czas.
- 3 **NACISNĄĆ PRZYCIŚK "START"**.

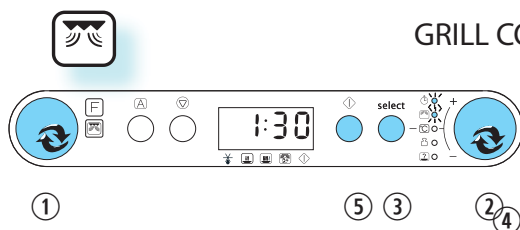
JEŚLI USTAWIONY CZAS GOTOWANIA JEST DŁUŻSZY NIŻ 90 MINUT, na wyświetlaczu pojawi się komunikat "c o n t", co oznacza, że grill będzie działał nieprzerwanie bez żadnego ograniczenia czasowego, aż do momentu wyłączenia kuchenki przez użytkownika.

PODCZAS STOSOWANIA FUNKCJI "GRILL" NIE należy pozostawiać zbyt długo otwartych drzwiczek, gdyż spowoduje to spadek temperatury.

PRZED UŻYCIEM JAKICHKOLWIEK NACZYŃ, należy upewnić się czy są one odporne na temperaturę powstającą w kuchence.

PODCZAS stosowania funkcji Grill nie wolno używać plastikowych przyborów. Ulegną one stopieniu. Kawałki drewna lub papieru także nie są odpowiednie.





GRILL COMBI

UŻYWAĆ TEJ FUNKCJI dla szybkiego przyrumienienia powierzchni potrawy podczas gotowania przy użyciu mikrofal.

- 1 **USTAWIĆ POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE** na "Grill Combi".
- 2 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby ustawić żądany poziom mocy.
- 3 **ZA POMOCĄ PRZYCIŚKU "SELECT"** ustawić czas gotowania.
- 4 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby ustawić czas.
- 5 **NACISNĄĆ PRZYCIŚK "START"**.



PRZED UŻYCIEM JAKICHKOLWIEK NACZYŃ, należy upewnić się czy są one odporne na temperaturę powstającą w kuchence.

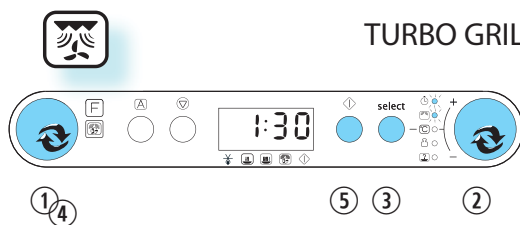
PODZAS STOSOWANIA funkcji Grill nie wolno używać plastikowych przyborów. Ulegną one stopieniu. Kawałki drewna lub papieru także nie są odpowiednie.

MAKSYMALNA. MOŻLIWY POZIOM MOCY MIKROFAL podczas używania funkcji Grill jest ograniczony do wartości ustawionej fabrycznie.

UMIEŚCIĆ POTRAWĘ na podstawce drucianej, aby umożliwić prawidłową cyrkulację powietrza wokół potrawy.

WYBIERANIE POZIOMU MOCY

GRILL COMBI	
ZASILANIE	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:
650 W	GOTOWANIE warzyw i zapiekanek
350 - 500 W	GOTOWANIE drobiu i lasagne
160 - 350 W	GOTOWANIE ryb i mrożonych zapiekanek
160 W	GOTOWANIE mięsa
90 W	PIECZENIE owoców



TURBO GRILL COMBI



FUNKCJA SŁUży do przyrządzania zapiekanek, lasagne, potraw z drobiu oraz pieczonych ziemniaków.

GOTUJĄC Z UŻYCIEM TEJ FUNKCJI, potrawy należy umieszczać na podstawce drucianej lub na szklanym talerzu obrotowym.

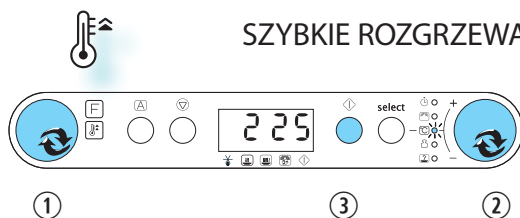
- 1 **USTAWIĆ** POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE na "Turbo Grill".
- 2 **OBRACAĆ** POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aby ustawić żądany poziom mocy.
- 3 **ZA POMOCĄ PRZYCISKU "SELECT"** ustawić czas gotowania.
- 4 **OBRACAĆ** POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aby ustawić czas.
- 5 **NACISNĄĆ** PRZYCISK "START".

MAKSYMALNA. MOŻLIWY POZIOM MOCY MIKROFAL podczas używania funkcji Grill jest ograniczony do wartości ustawionej fabrycznie.

WYBIERANIE POZIOMU MOCY

TURBOGRILL COMBI	
ZASILANIE	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:
650 W	GOTOWANIE warzyw i zapiekanek
350 - 500 W	GOTOWANIE drobiu i lasagne
160 - 350 W	GOTOWANIE ryb i mrożonych zapiekanek
160 W	GOTOWANIE mięsa
90 W	PIECZENIE owoców
0 W	PRZYRUMIENIANIE tylko w czasie gotowania





SZYBKIE ROZGRZEWANIE (QUICK HEAT)

FUNKCJA TA SŁUŻY DO podgrzewania pustej kuchenki.

NIE NALEŻY WKŁADAĆ ŻYWNOSCI przed lub w trakcie rozgrzewania kuchenki. Może zostać spalona wskutek intensywnego ciepła.

- 1 **USTAWIĆ POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE** na "Szybkie rozgrzewanie".
- 2 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby ustawić temperaturę.
- 3 **NACISNĄĆ PRZYCIŚK "START"**.

 **PODZAS PODGRZEWANIA** migają cyfry i do czasu osiągnięcia danej temperatury, z określoną częstotliwością wyświetlany jest komunikat *P-R-E H-E-A-T* (szybkie rozgrzewanie).

PO ROZPOCZĘCIU PROCESU PODGRZEWANIA można łatwo regulować temperaturę przy pomocy pokrętła wielofunkcyjnego.

KUCHENKA UTRZYMUJE nastawioną temperaturę przez 10 minut, przed wyłączeniem funkcji. Ten czas jest to czas dany użytkownikowi na włożenie potrawy do kuchenki oraz wybranie funkcji "Wymuszony nadmuch".

ROZGRZEWANIE należy zawsze włączać, gdy kuchenka jest pusta.





- 1 USTAWIĆ POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE na "Wymuszony nadmuch".
- 2 OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aby ustawić temperaturę.
- 3 ZA POMOCĄ PRZYCISKU "SELECT" ustawić czas gotowania.
- 4 OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aby ustawić czas.
- 5 NACISNĄĆ PRZYCISK "START".

FABRYCZNE USTAWIENIE TEMPERATURY FUNKCJI "Wymuszony nadmuch" wynosi 175°C

JEŚLI USTAWIONY CZAS GOTOWANIA JEST DŁUŻSZY NIŻ 90 MINUT, na wyświetlaczu pojawi się komunikat "C O N E", co oznacza, że grill będzie działał nieprzerwanie bez żadnego ograniczenia czasowego, aż do momentu wyłączenia kuchenki przez użytkownika.

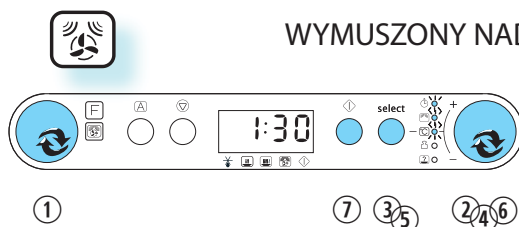
UMIEŚCIĆ POTRAWĘ NA podstawce drucianej, aby umożliwić prawidłową cyrkulację powietrza wokół potrawy.

DO PIECZENIA MAŁYCH PRODUKTÓW, np. ciasteczek lub bułek, należy używać blachy do pieczenia.

PODZAS PODGRZEWANIA cyfry migają do czasu uzyskania ustawionej temperatury.

PO ROZPOCZĘCIU PROCESU PODGRZEWANIA MOŻNA ŁATWO REGULOWAĆ TEMPERATURĘ PRZY POMOCY POKRĘTŁA WIELOFUNKCYJNEGO.





WYMUSZONY NADMUCH COMBI



FUNKCJA SŁUŻY DO PIECZENIA mięs, drobiu, ziemniaków w mundurkach, gotowych potraw mrożonych, ciast biszkoptowych, ciastek, ryb i deserów.

- 1 **USTAWIĆ POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE** na "Wymuszony Nadmuchi Combi".
- 2 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby ustawić temperaturę.
- 3 **NACISNĄĆ PRZYCIŚK "SELECT"**, aby wybrać poziom mocy mikrofal.
- 4 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby ustawić żądany poziom mocy.
- 5 **ZA POMOCĄ PRZYCIŚKU "SELECT"** ustawić czas gotowania.
- 6 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby ustawić czas.
- 7 **NACISNĄĆ PRZYCIŚK "START"**.

UMIEŚCIĆ POTRAWĘ NA podstawce drucianej, aby umożliwić prawidłową cyrkulację powietrza wokół potrawy.

PODZAS PODGRZEWANIA cyfry migają do czasu uzyskania ustawionej temperatury.

PO ROZPOCZĘCIU PROCESU PODGRZEWANIA można łatwo regulować temperaturę przy pomocy pokręćła wielofunkcyjnego. Poziom mocy mikrofal może być również zmieniony. Maksymalna możliwy poziom mocy mikrofal podczas używania funkcji "Wymuszony nadmuchi" jest ograniczony do wartości ustawionej fabrycznie.

WYBIERANIE POZIOMU MOCY

WYMUSZONY NADMUCH COMBI	
ZASILANIE	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:
350 W	GOTOWANIE drobiu, ryb i zapiekanek
160 W	PIECZENIE pieczeni
90 W	PIECZENIE chleba i ciast





FUNKCJI TEJ NALEŻY UŻYWAĆ do podgrzewania dań gotowych - zamrożonych lub schłodzonych.

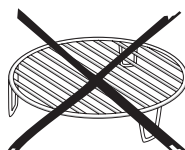
W TYM CELU NALEŻY ułożyć potrawę na żaroodpornym talerzu lub naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych.

- 1 **OBRÓCIĆ** POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE NA "Auto".
- 2 **NACISNĄĆ** PRZYCIŚK "Auto", aby wybrać żadaną funkcję automatyczną.
- 3 **NACISNĄĆ** PRZYCIŚK "START".

W POŁOWIE PROCESU GOTOWANIA kuchenka wyłącza się i pojawia się napis *Stir Food* (zamieszać potrawę).

- ☞ Otworzyć drzwiczki.
- ☞ Zamieszać lub obrócić potrawę.
- ☞ Zamknąć drzwiczki i ponownie włączyć kuchenkę naciskając przycisk "Start".

UWAGA: JEŚLI POTRAWA NIE ZOSTANIE ODWRÓCONA, kuchenka ponownie uruchomi się automatycznie po upływie 1 minuty.



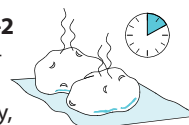
JEŚLI WKŁADAMY POTRAWĘ do lodówki lub umieszczamy na talerzu w celu podgrzania, kawałki o większej grubości lub gęstości należy układać bliżej krawędzi talerza zaś cieńsze i mniej gęste - na jego środku.



NALEŻY NAŁOŻYĆ PŁASTRY MIĘSA jeden na drugim lub częściowo nałożyć na siebie.

GRUBSZE PŁASTRY mięsa i kielbaski powinny być ułożone ciasno obok siebie.

POZOSTAWIENIE POTRAWY NA 1 -2 MINUTY, ZAPEWNIĄC czas dochodzenia zawsze poprawia rezultat końcowy, szczególnie w przypadku potraw mrożonych.



FOLIA PLASTIKOWA powinna zostać nacięta lub nakłuta widelcem w celu uwolnienia ciśnienia i uniknięcia rozprzaskania w miarę wytwarzania pary podczas gotowania.





AUTOMATYCZNE PODGRZEWANIE



POTRAWA		RADY
	1 GOTOWE DANIE OBIADOWE (250g - 600g)	PRZYGOTOWYWAĆ POTRAWĘ zgodnie z zaleceniami podanymi powyżej. Podgrzewać pod przykryciem.
	2 ZUPA (200g - 800 g)	ODGRZEWAC BEZ PRZYKRYCIA w oddzielnych naczyniach lub w jednym dużym naczyniu.
	3 PORCJA MROŻONA (250g - 600g)	PRZESTRZEGAĆ ZALECEŃ PODANYCH NA OPAKOWANIU , tj. zapewnić wentylację, nakłuć itp.
	4 MLEKO (100g - 500 g)	PODGRZEWAC BEZ PRZYKRYCIA oraz włożyć metalową łyżeczkę do kubka lub filiżanki.
	5 POTRAWY DUSZONE (200g - 800g)	ODGRZEWAC POD PRZYKRYCIEM. Pomieszać po usłyszeniu sygnału dźwiękowego z kuchenki.
W ODNIESIENIU DO ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH NIEWYMIENIONYCH W TABELI oraz jeśli waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z instrukcją "Gotowania i podgrzewania za pomocą mikrofal".		

AUTO

AUTOMATYCZNE GOTOWANIE

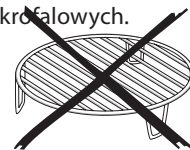
AUTO

- 1 OBRÓCIĆ POKRĘTŁO WIELOFUNKcyjne NA "Auto".
- 2 NACISNĄĆ PRZYSK "Auto", aby wybrać żadaną funkcję automatyczną.
- 3 OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aby wybrać odpowiednią klasę produktów spożywczych.
- 4 NACISNĄĆ PRZYSK "SELECT" (wyświetlona zostanie domyślna waga).
- 5 ABY USTAWIĆ WAGĘ PRODUKTU NALEŻY obracać pokrętle regulacyjnym.
- 6 NACISNĄĆ PRZYSK "START".

W POŁOWIE PROCESU GOTOWANIA kuchenka wyłączy się i pojawia się napis *Stir Food* (zamieszać potrawę) lub *Turn Food* (obrócić potrawę).

- ~ Otworzyć drzwiczki.
- ~ Zamieszać lub obrócić potrawę.
- ~ Zamknąć drzwiczki i ponownie włączyć kuchenkę naciskając przycisk "Start".

UWAGA: JEŚLI POTRAWA NIE ZOSTANIE ODWRÓCONA, kuchenka ponownie uruchomi się automatycznie po upływie 1 minuty.



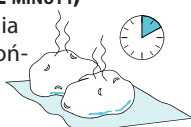
JEŚLI WKŁADAMY POTRAWĘ do lodówki lub umieszczamy na talerzu w celu podgrzania, kawałki o większej grubości lub gęstości należy układać bliżej krawędzi talerza zaś cieńsze i mniej gęste - na jego środku.



NALEŻY NAŁOŻYĆ PŁASTRY MIĘSA jeden na drugim lub częściowo nałożyć na siebie.

GRUBSZE PŁASTRY MIĘSA i kiełbaski powinny być ułożone ciasno obok siebie.

POZOSTAWIENIE POTRAWY NA 1 -2 MINUTY, ZAPEWNIĄC czas dochodzenia zawsze poprawia rezultat końcowy, szczególnie w przypadku potraw mrożonych.



PRZY TEJ FUNKCJI NALEŻY ZAWSZE używać dostarczonej pokrywki, za wyjątkiem podgrzewania schłodzonych zup, kiedy to pokrywka nie jest potrzebna! Jeśli żywność jest pakowana w sposób, który uniemożliwia wykorzystanie pokrywki, należy wykonać na opakowaniu 2-3 nacięcia, w celu redukcji ciśnienia wytwarzającego się podczas podgrzewania.



FOLIA PLASTIKOWA powinna zostać nacięta lub nakłuta widelcem w celu uwolnienia ciśnienia i uniknięcia rozerwania w miarę wytwarzania pary podczas gotowania.

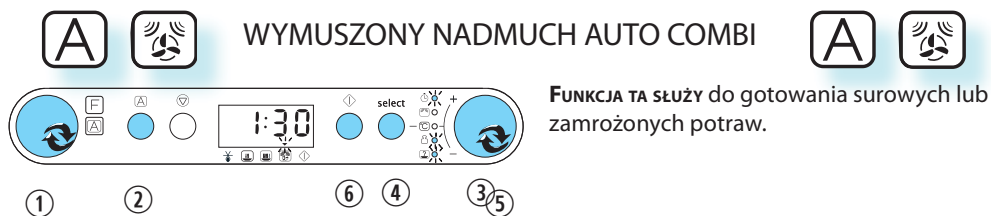




UTOMATYCZNE GOTOWANIE



POTRAWA		ILOŚĆ	RADY
	1 PIECZONE ZIEMNIAKI	200 g - 1 kg	NAKŁUĆ ZIEMNIAKI i umieścić je w naczyniu przeznaczonym do kuchenki mikrofalowej. Odwrócić ziemniaki po usłyszeniu sygnału dźwiękowego z kuchenki. Uwaga - kuchenka, naczynie oraz potrawa są gorące.
	2 ŚWIEŻE WARZYWA	200g - 800g	POKROIĆ WARZYWA na równe kawałki. Dodać 2-4 łyżki wody i przykryć. Pomieszać po usłyszeniu sygnału dźwiękowego z kuchenki.
	3 MROŻONE WARZYWA	200g - 800g	GOTOWAĆ POD PRZYKRYCIEM. Pomieszać po usłyszeniu sygnału dźwiękowego z kuchenki.
	4 WARZYWA KONSERWOWE	200g - 600g	ODLAĆ WIĘKSZOŚĆ PŁYNU i gotować w przykrytym naczyniu do kuchenek mikrofalowych.
	5 POPCORN	90g - 100g	PRZYGOTOWYWAĆ JEDNĄ TOREBKĘ na raz. Jeśli potrzeba więcej popcornu, przygotowywać kolejno następne torebki. W tej grupie produktów funkcja "Stopień wysmażenia/dogotowania" nie jest dostępna.
W ODNIESIENIU DO ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH NIEWYMIENIONYCH W TABELI oraz jeśli waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z instrukcją "Gotowania i podgrzewania za pomocą mikrofal".			



- 1 OBRÓCIĆ POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE NA "Auto".
- 2 NACISNĄĆ PRZYCISK "Auto", aby wybrać żądaną funkcję automatyczną.
- 3 OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aby wybrać odpowiednią klasę produktów spożywczych.
- 4 NACISNĄĆ PRZYCISK "SELECT" (WYŚWIELONA ZOSTANIE DOMYŚLNA WAGA).
- 5 ABY USTAWIĆ WAGĘ PRODUKTU, NALEŻY obracać pokrętle regulacyjnym.
- 6 NACISNĄĆ PRZYCISK "START".



KURCZAK I LASAGNE; Przed użyciem naczyń, należy upewnić się, czy są one odporne na działanie wysokich temperatur i poddać je na krótko działaniu mikrofal. W przeciwnym wypadku, wyniki będą niezadowalające.

ZAWSZE UŻYWAĆ blachy do pieczenia do ciasteczek oraz konserwowych lub mrożonych bułek.

NASMAROWAĆ LEKKO BLACHĘ do pieczenia lub pokryć ją papierem pergaminowym.



PROGRAMY DO PIECZENIA CIASTECZEK oraz konserwowych lub mrożonych bułeczek wymagają, aby kuchenka była rozgrzana przed włożeniem potraw. Po osiągnięciu właściwej temperatury, kuchenka wyświetli komunikat, że można włożyć potrawę.

- 🌀 Otworzyć drzwiczki.
- 🌀 Włożyć blachę do pieczenia z potrawą na prowadnice na ściankach komory piekarnika.
- 🌀 Zamknąć drzwiczki i ponownie włączyć kuchenkę naciskając przycisk "Start".

Add
Food



WYMUSZONY NADMUCH AUTO COMBI



ZALECANA WAGA		
	1 KURCZAK (800G - 1½ KG)	POSOLIĆ KURCZAKA ORAZ natrzeć przyprawami. Natrzeć olejem, jeśli potrzeba. Umieścić w żaroodpornym naczyniu przeznaczonym do użytku w kuchenkach mikrofalowych. Włożyć naczynie na podstawce drucianej.
	2 MROŻONE LASAGNE (400G - 1KG)	UMIEŚCIĆ w żaroodpornym naczyniu przeznaczonym do użytku w kuchenkach mikrofalowych. Włożyć naczynie na podstawce drucianej.
	3 CIASTECZKA (9-12 kawałków)	POŁOŻYĆ NA delikatnie posmarowanej tłuszczem blasze. Włożyć blachę do kuchenki, gdy pojawi się komunikat "Add food" (Włóż potrawę).
	4 KONSERWOWE CIASTO CHLEBOWE	NALEŻY STOSOWAĆ do rogalików oraz bułek. Ułożyć bułki na blasze do pieczenia. Włożyć blachę do kuchenki, gdy pojawi się komunikat "Add food" (Włóż potrawę).
	5 MROŻONE BUŁKI	NALEŻY STOSOWAĆ do gotowych mrożonych bułek. Ułożyć bułki na blasze do pieczenia. Włożyć blachę do kuchenki, gdy pojawi się komunikat "Add food" (Włóż potrawę).
W ODNIESIENIU DO ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH NIEWYMIENIONYCH W TABELI oraz jeśli waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z instrukcją "Wymuszony nadmuch lub Wymuszony Nadmuch Combi".		

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

MYCIE JEST JEDYNĄ, NORMALNIE WYMAGANĄ czynnością konserwacyjną.

KUCHENKĘ NALEŻY UTRZYMYWAĆ W CZYSTOŚCI, aby nie niszczyć jej powierzchni, co ma negatywny wpływ na trwałość urządzenia oraz może prowadzić do ewentualnych niebezpiecznych sytuacji.



NIE UŻYWAĆ MYJEK METALOWYCH, PREPARATÓW CZYSZCZĄCYCH ZAWIERAJĄCYCH SUBSTANCJE ŚCIERNE, zmywaków z wełny stalowej, szorstkich tkanin, itp. ponieważ mogą uszkodzić panel sterujący oraz powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne kuchenki. Należy używać gąbki i delikatnego detergentu lub ręcznika papierowego oraz środka do mycia okien w rozpylaczu. Środek do mycia okien należy rozpylić na ręcznik papierowy.



KUCHENKI NIE NALEŻY SPRYSKIWAĆ BEZPOŚREDNIO.

REGULARNIE, w szczególności po wylaniu się płynów, należy wyjmować talerz obrotowy oraz jego podstawę i myć dno kuchenki.



KUCHENKĘ ZAPROJEKTOWANO do pracy z talerzem obrotowym, umieszczonym w przeznaczonym nań miejscu.



NIE NALEŻY uruchamiać kuchenki, gdy talerz obrotowy został wyjęty, np. w celu umycia go.

DO MYCIA POWIERZCHNI WĘWNETRZNYCH oraz zewnętrznej i wewnętrznej części drzwiczek oraz zawiasów, należy stosować delikatne detergenty, wodę i miękką szmatkę.



NIE NALEŻY DOPUSZCZAĆ DO ZBIERANIA SIĘ RESZTEK TŁUSZCZU lub żywności w pobliżu drzwiczek.

W PRZYPADKU TRUDNYCH DO USUNIĘCIA PŁAM, należy przez 2-3 minuty gotować w kuchenie pełną filiżankę wody. Para spowoduje zmiękczenie brudu.

NIEPRZYJEMNE ZAPACHY WEWNĄTRZ kuchenki można wyeliminować, poprzez wstawienie do kuchenki filiżanki wypełnionej wodą z dodatkiem soku z cytryny i gotowanie jej przez kilka minut.



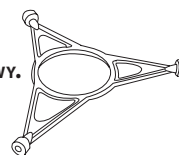
URZĄDZENIA NIE WOLNO CZYŚCIĆ przy użyciu myjek ciśnieniowych.

ELEMENT GRZEWczy GRILLA nie wymaga czyszczenia, gdyż wysoka temperatura powoduje spalanie wszelkich zachlapań, ale sufit ponad nim może wymagać regularnego czyszczenia. Należy to wykonywać przy użyciu gąbki, ciepłej wody i detergentu.

Jeśli grill nie jest używany regularnie, należy go włączać raz w miesiącu na 10 minut, aby wypalić wszelkie zachlapania, w celu zmniejszenia ryzyka pożaru.

W ZMYWARCE MOŻNA MYĆ:

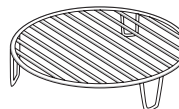
PODSTAWKĘ POD TALERZ OBROTOWY.



SZKLANY TALERZ OBROTOWY.



PODSTAWKA DRUCIANA.



BLACHA DO PIECZENIA.



UCHWYT NA BUTELKĘ DLA NIEMOWLĄT.



INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA USTEREK

JEŚLI KUCHENKA NIE DZIAŁA, przed skontaktowaniem się z Serwisem, należy sprawdzić:

- ☞ Czy podstawka pod talerz obrotowy oraz talerz obrotowy są włożone na swoje miejsce.
- ☞ Czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazda sieciowego.
- ☞ Czy drzwiczki są dobrze zamknięte.
- ☞ Sprawdzić bezpieczniki oraz upewnić się, czy nie nastąpiła przerwa w dopływie prądu.
- ☞ Sprawdzić, czy kuchenka ma zapewnioną swobodną wentylację.
- ☞ Należy odczekać 10 minut, a następnie ponowić próbę użycia kuchenki.
- ☞ Przed ponowną próbą, należy otworzyć i zamknąć drzwiczki.

POWYŻSZE CZYNNOŚCI MAJĄ NA CELU ZAPOBIEGANIE niepotrzebnym wezwaniom serwisu i ponoszeniu związanych z tym kosztów.

Kontaktując się z Serwisem należy zawsze podawać numer seryjny i model kuchenki (patrz tabliczka serwisowa). Dalsze informacje podano w książce gwarancyjnej.



JEŻELI KABEL ZASILANIA WYMAGA WYMIANY, należy go wymienić na nowy - oryginalny, dostępny w naszych punktach serwisowych. Wymiana kabla zasilającego może być wykonana tylko przez wykwalifikowanego technika serwisu.



NAPRAWY SERWISOWE MOGĄ BYĆ WYKONYWANE WYŁĄCZNIE PRZEZ TECHNIKA PRZESZKOLONEGO PRZEZ PRODUCENTA. Wykonywanie jakichkolwiek napraw bądź czynności serwisowych przez osobę nieprzeszkoloną, wiążących się ze zdejmowaniem wszelkich osłon zabezpieczających przed działaniem mikrofal jest niebezpieczne.

ZABRANIA SIĘ ZDEJMOWANIA JAKICHKOLWIEK OSŁON.



Three horizontal blue lines for writing.



Twenty horizontal blue lines for writing.

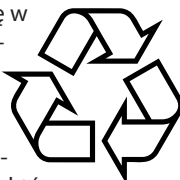
Three horizontal blue lines for writing.



Twenty horizontal blue lines for writing.

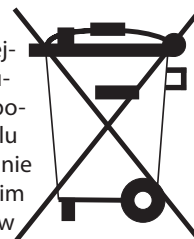
OCHRONA ŚRODOWISKA

PUDEŁKO OPAKOWANIA nadaje się w pełni na surowce wtórne i zostało oznaczone specjalnym symbolem. Utylizację produktu należy przeprowadzać zgodnie z lokalnymi przepisami. Materiały opakowaniowe, które stanowią potencjalne zagrożenie (worki plastikowe, polistyren, itp.), należy trzymać w miejscach niedostępnych dla dzieci.



NINIEJSZE URZĄDZENIE posiada oznaczenia zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, które mogłoby zaistnieć w przypadku niewłaściwej utylizacji urządzenia.

SYMBOL umieszczony na produkcie lub na dołączonych do niego dokumentach oznacza, że niniejszy produkt nie jest klasyfikowany jako odpad z gospodarstwa domowego. W celu jego złomowania, urządzenie należy zdać w odpowiednim punkcie utylizacji odpadów w celu recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych.



URZĄDZENIE NALEŻY ZŁOMOWAĆ ZGODNIE Z LOKALNYMI PRZEPISAMI dot. utylizacji odpadów.

BARDZIEJ SZCZEGÓŁOWE INFORMACJE na temat utylizacji, złomowania i recyklingu opisywanego urządzenia można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

PRZED ZŁOMOWANIEM należy odciąć kabel zasilający, aby uniemożliwić ponowne podłączenie urządzenia do sieci.

ZGODNIE Z NORMĄ IEC 60705.

MIĘDZYNARODOWA KOMISJA ELEKTROTECHNIKI IEC ustaliła wzorzec podgrzewania służący do oceny wyników podgrzewania wszystkich kuchenek mikrofalowych. Dla tej kuchenki zalecamy poniższe wartości:

Próba	Ilość	Przybl. czas	Poziom mocy	Pojemnik
12.3.1	1000 g	11 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28-30 min	Wymuszony nadmuch 200 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Wymuszony nadmuch 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30-32 min	Wymuszony nadmuch 225 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	2 min 12 sek	Rozmrażanie (Jet Defrost)	

